



September 2022 -7. Info-Post aus der Bio-Musterregion Mittelbaden+

## Liebe Mitglieder unseres Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V! Liebe Freundinnen und Freunde!

### Impulse: "Wir haben die Erde von unseren Kindern nur geborgt!"\*

\*<https://www.hdg.de/lemo/bestand/objekt/plakat-wir-haben-die-erde-von-unseren-kindern-nur-geborgt.html>  
<https://www.buboquote.com/de/zitat/5701-wir-haben-die-erde-nicht-von-unseren-eltern-geerbt-sondern-von-unseren-kindern-geleihen>

1. Chance: Eindrucksvolle Erlebnisse in der "Bio-Woche" der Bio-Musterregion Mittelbaden+
2. Projekt-Schnipsel: Aktionen unserer Aktiven
3. Angebot: TERMINE - Erlebnis- und Infoveranstaltungen - Lesenswertes
4. Und jetzt seid ihr dran

### 1. Herzliche EINLADUNG: Montag 19. September - Sonntag 25. September - die "BIO-WOCHE" der Bio-Musterregion Mittelbaden+

Liebe Eltern, Großeltern, Lehrende, Erziehende und Aktive in Kirchen und Verwaltungen nehmen Sie diese besondere Chance wahr, allein oder mit Kindern und Jugendlichen zu erkunden, zu begreifen und zu schmecken, warum die ökologische Bio-Landwirtschaft, sowie deren Verarbeitung und Vermarktung für unsere Region eine für uns alle so überlebenswichtige Aufgabe beinhaltet!

Das ist historisch erstmalig möglich: 1 Woche Faktencheck direkt vor Ort: Bio aus unserer Heimat Mittelbaden!

Bauernhof Lern- und Erfahrungsort - Tipps, nicht nur: <https://www.ble-medienervice.de/3317/der-bauernhof-als-lern-und-erfahrungsort-anregungen-fuer-lehrkraefte-von-grundschule-bis-klasse-9?number=3317>

Bio-Woche 19. bis 25. September 2022	
<p>Bei der Bio-Woche ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sofern nicht angegeben, ist die Teilnahme kostenlos. Die Teilnehmernzahl ist häufig begrenzt. Eine Anmeldung ist bei allen Veranstaltungen erforderlich! <a href="http://WWW.BIOPARKSCHWARZBAD.DE/BIO-WOCHE">WWW.BIOPARKSCHWARZBAD.DE/BIO-WOCHE</a></p>	
<p><b>1. Haus des Gastes in Bühlertal</b> Was? Podiumsdiskussion mit Minister Peter Hauk MdB, Fachvereinsratung für Politik und Landwirtschaft Wo? Montag, 19. September, 19 Uhr Was? Godeser Saal, Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77850 Bühlertal</p>	<p><b>2. Demeterhof Wilhelm in Oberkirch-Haslach</b> Was? Führung über den Hof und durch die Felderhäuser Wo? Mittwoch, 21. September, 16 bis 18 Uhr Was? Im Ort Reichen-Ulm direkt nach der Logistikhalle der Rema Bauhöfe. Von dort geht man zu Fuß über den Betriebshof.</p>
<p><b>2. Bio-Weingut Mäler in Baden-Baden</b> Was? Weinprobe in der Naturpark-Sträule mit kleinen Lockereisen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord Wo? Dienstag, 20. Sept., bis Samstag, 24. Sept., jeweils 16 Uhr Was? Karlshofstraße 8, 76512 Baden-Baden-Hausenberstein Kosten: 21 Euro pro Person</p>	<p><b>3. Biolandgärtnerei Lutz in Sinzheim</b> Was? Führung durch die Gärten, Gemüse-Snacks und Getränke im Anschluss Wo? Mittwoch, 21. September, 17 bis 19 Uhr Was? Burgweg 4, 76547 Sinzheim</p>
<p><b>3. Koebauernhof in Oberharnersbach</b> Was? Führung durch den Bio-Milchviehbetrieb mit Besichtigung des Stalls und der Heubereitungsanlage, kleiner Urtrunk im Anschluss Wo? Dienstag, 20. September, 16 bis 18 Uhr Was? Oberal 15, 77948 Oberharnersbach</p>	<p><b>3. Rainer Ganzer in Achern-Faustnach</b> Was? Umsteller-Stammtisch für Landwirtinnen und Landwirte zum ökologischen Ackerbau Wo? Donnerstag, 22. September, 17 Uhr Was? Büchelweg 7A, 77855 Achern-Faustnach</p>
<p><b>3. Bio-Gärtnerei Schmälde in Sinzheim</b> Was? Umsteller-Stammtisch für Landwirtinnen und Landwirte zum ökologischen Ackerbau Wo? Dienstag, 20. September, 17 Uhr Was? Hofstraße 40, 76547 Sinzheim</p>	<p><b>3. Bio-Weingut Lieblich in Sinzheim</b> Was? Bio-Weinprobe mit Anteil Lieblich und Wissenwertes rund um den ökologischen Weinbau Wo? Donnerstag, 22. September, 18 Uhr Was? Im Breitenacker 4, 76547 Sinzheim</p>
<p><b>3. Milchviehbetrieb Kohnmann GbR in Hausach</b> Was? Umsteller-Stammtisch für Landwirtinnen und Landwirte zur ökologischen Milchviehhaltung Wo? Mittwoch, 21. September, 9:30 Uhr Was? Hofstraße 4, 77156 Hausach</p>	<p><b>3. Bio-Obsthof Schindler in Achern-Mörsbach</b> Was? Führung mit Apfelverkostung Wo? Freitag, 23. September, 10 Uhr Was? Reichenhof, Einbachenerstraße 20, 77726 Hausach-Mörsbach Zusatzangebot von Mittwoch, 21. Sept., bis Samstag, 24. Sept.: ein Kaffee und ein Stück Apfelkuchen für 3,50 Euro</p>
<p><b>3. Präsenz-Koch-Workshop im Ernährungszentrum Ortenau in Offenburg</b> Was? Köchen mit Bio-Produkten aus der Region mit Referenten Bär Hiller Wo? Mittwoch, 21. September, 18 bis 21 Uhr Was? Ernährungszentrum Ortenau, Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg, EG, Lehrküche Kosten: 11 Euro pro Person</p>	<p><b>3. Demeterhof Witt in Offenburg-Weier</b> Was? Führung durch die Gewächshäuser mit Möglichkeit im Anschluss Gemüse selbst zu ernten Wo? Mittwoch, 21. September, 17 bis 19 Uhr Was? Hubertstraße 15, 77856 Offenburg</p>
<p><b>3. Offefactum in Offenburg</b> Was? Betriebsführung, Vortrag, Degustation Wo? Mittwoch, 21. September, 18 bis 19:30 Uhr Was? Hildstraße 4, 77654 Offenburg</p>	<p><b>3. Bio-1106-Radtour im Ortenaukreis</b> Was? Die Höfe haben ihre Türen für Sie von 9 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr geöffnet, Streckenlänge ca. 50 km Wo? Freitag, 23. September, 13 Uhr Was? Von Offenburg ins Ried (weitere Infos siehe Homepage)</p>
<p><b>3. Cam Natura in Bühl</b> Was? Tag der offenen Tür im Rahmen der Gläsernen Produktion des Landwirtschaftsvereins Karriert mit Führungen, Vorträgen und Verkostungen Wo? Sonntag, 25. September, 14 bis 18 Uhr Was? Am Friedbühl 17, 77915 Bühl (keine Anmeldung erforderlich)</p>	<p><b>3. Bio-Obsthof Schindler in Achern-Mörsbach</b> Was? Führung mit Apfelverkostung Wo? Freitag, 23. September, 10 Uhr Was? Reichenhof, Einbachenerstraße 20, 77726 Hausach-Mörsbach Zusatzangebot von Mittwoch, 21. Sept., bis Samstag, 24. Sept.: ein Kaffee und ein Stück Apfelkuchen für 3,50 Euro</p>
<p><b>3. Bio-Weingut Iselin in Gernsbach</b> Was? Bio-Weinprobe im Kriegergedächtnis des Alten Rathauses Wo? Freitag, 23. September, 10 Uhr Was? Altes Rathaus am Baselsberg, Hauptstraße 11, 76595 Gernsbach Kosten: 11 Weine für 15 Euro pro Person, begünstigt zur Weinprobe (optional und mit Vorbestellung): Vesper aus Käse und Bauernbrot für 7 Euro pro Person</p>	<p><b>3. Ransteinerhof in Hausach-Einbach</b> Was? Führung mit Käseprobe Wo? Freitag, 23. September, 16:30 bis 16:50 Uhr Was? Ransteinerhof, Einbachenerstraße 20, 77726 Hausach-Einbach Kosten: 8 Euro (Führung mit Käseprobe und Mineralwasser)</p>
<p><b>3. Obegut Leibberg in Baden-Baden</b> Was? Bratfischen und Käsefondue, ab 8 Jahren Wo? Samstag, 24. September, 13 Uhr Was? Obegut Leibberg, Baden-Baden-Lichtental bei der Obereiche Hinweis: Sonntag, 25. Sept., Herbstfest im Obegut von 12 bis 18 Uhr</p>	<p><b>3. Biohof Spöth in Achern-Wagshurst</b> Was? Zwei Führungen mit dem Rad über den Biohof Wo? Sonntag, 25. September, 11 Uhr und 13 Uhr Was? Hof des Biohofs bei Wagshurst (auf dem Fahrweg entlang der Hausach Straße von Wagshurst nach Reichen auf der rechten Seite vor der Anbauhilfsführung)</p>
<p><b>3. 20 Jahre Jugendzentrum KOMM in Bühl</b> Was? Samstag, 15 bis 18 Uhr, danach Basal-Auftritt Was? Indleins-Steiger-Straße 5/6, 77915 Bühl</p>	<p><b>3. Biohof Spöth in Achern-Wagshurst</b> Was? Zwei Führungen mit dem Rad über den Biohof Wo? Sonntag, 25. September, 11 Uhr und 13 Uhr Was? Hof des Biohofs bei Wagshurst (auf dem Fahrweg entlang der Hausach Straße von Wagshurst nach Reichen auf der rechten Seite vor der Anbauhilfsführung)</p>

Als Kooperationspartner der Bio-Musterregion Mittelbaden+ laden wir zu mehr als 20 Veranstaltungen der "Bio-Woche" ein! Über die Hälfte der Angebote stemmen unsere wertvollen

Vereinsmitglieder! Anmeldungen beim Leadpartner der Bio-Musterregion Mittelbaden+:  
[www.naturparkschwarzwald.de/bio-woche](http://www.naturparkschwarzwald.de/bio-woche)

**Mo 19.09.**, 19 Uhr "Bio-Woche"- Auftaktveranstaltung, Haus des Gastes Bühlertal: Podiumsdialog für Politik und Landwirtschaft, mit Peter Hauk (Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Ba-Wü) zum Thema: „Vom Quantitätsdenken zum Qualitätshandeln – Zur Zukunft der Landwirtschaft in Mittelbaden“.



### "Bio-Woche" im Landkreis Rastatt und Baden-Baden: Betriebsbesichtigungen, köstliche Weinproben, Bio-Snacks, Brotbacken und eine Bio-Höfe-Radtour

**Di 20.09. - Sa 24.09.**, jeweils 16 Uhr: **Bio-Weingut Maier** in Baden-Baden. Das Weingut produziert seit 2018 Bio-Säfte und Weine. In der hauseigenen Straußwirtschaft „Peter's Brennstub“ wird eine 4er Weinprobe mit Leckereien aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord angeboten. 22€ pro Person.

**Mi 21.09.**, 17 – 19 Uhr: **Biolandgärtnerei Lutz** in Sinzheim. Die Führung im Bioland-Betrieb seit 2002 - ermöglicht Einblicke rund um den seit 1964 praktizierten Anbau von Bio-Obst und Bio-Gemüse und den Nährstoffgewinn mithilfe von Fruchtfolge. Im Anschluss gibt es Gemüse-Snacks und Getränke.

**Do 22.09.**, 15.30 Uhr **Feierabendradtour** im Landkreis Rastatt. Radtour über Bio-Weingut Liebich mit Weinprobe zum Deckers Biohof mit Betriebsführung, Streckenlänge 25 – 30 km. Start 15.30 Uhr P+R Parkplatz Sinzheim nach Baden-Baden Oos (Zustieg möglich) zum Weingut und später zum Biohof.

**Do 22.09.**, 16 – 18 Uhr: **Deckers Biohof** in Bühl-Weitenung. Seit den 1970ern wurde hier nach Demeter-Richtlinien Obst, Salat und Gemüse angebaut. Ab 2004 übernahmen Deckers die 20 ha landwirtschaftlich nutzbare Fläche. Die Führung informiert über regionalen Bio-Anbau und -Vermarktung mit anschließender Einkaufsmöglichkeit im Hofladen.

**Do 22.09.**, 18 Uhr: **Bio-Weingut Liebich** in Sinzheim-Ebenung. Mit der Idee, dem Kulturgut Weinberg ein Stück weit Natur zurückzugeben, bewirtschaftet Astrid Liebich ihre Reben seit 2015 mit Bio-Zertifizierung. Sie hat Großteils pilztolerante Sorten und baut die Weine im eigenen kleinen Weinkeller aus. Bei einer genussvollen Weinprobe unter freiem Himmel erzählt Astrid Liebich aus ihrer Arbeit und den Erfahrungen mit dem ökologischen Weinbau.

**Fr 23.09.**, 19 Uhr: **Bio-Weingut Iselin** in Gernsbach. Seit 35 Jahren pflegen Sara und Rainer Iselin das Kulturgut Wein im Murgtal. Die Weinprobe im Kreuzgewölbekeller des Alten Rathauses weckt alle Sinne für ihre Weine, für ihre Geschichten von Sonne, Wind und Regen, der Erde, dem Klima und vom Jahrgang der Sorte, die Sara und Rainer Iselin erzählen können. Weinprobe 5 Weine 15€ pro Person.

**Sa 24.09.**, 13 Uhr: **Obstgut Leisberg** in Baden-Baden, **Brotbacken und Brotaufstriche ab 8 Jahren**. Hier kann jeder Holzofenbrot backen und mit köstlichem Aufstrich genussvoll verspeisen, nachdem diese nach der Entdeckungsreise durch die Obstbaumwiese mit selbstgepflückten Kräutern hergestellt ist.

**Sa 24.09.**, 13 – 19 Uhr: Info-Stand mit Genussmöglichkeit beim 20-jährigen Jubiläum des **Jugendzentrum-KOMM** in Bühl, Fridolin-Stiegler-Str. 9B - mit **Snacks aus der Bio-Musterregion Mittelbaden+** und Bio-Limo. Abends sorgen Musikgruppen zusätzlich für eine jubilare Feierstimmung. Keine Anmeldung.

**So 25.09.**, 11 und 15 Uhr: **Biohof Späth** in Achern-Wagshurst. Zwei informative Führungen mit dem Rad zu den ökologisch bewirtschafteten Feldern. Der Familienbetrieb bepflanzt 17 ha Fläche und

baut rund 140 verschiedene Kulturen an. Vermarktet wird auf Wochenmärkten und über den Großhandel.

**So 25.09.**, 14 – 18 Uhr: **Cum Natura** in Bühl. Im Rahmen der Gläsernen Produktion des Landwirtschaftsamts Rastatt öffnet Cum Natura die Türen und bietet die Möglichkeit für einen erlebnisreichen Nachmittag mit regelmäßigen Führungen, Vorträgen und leckeren Verkostungen an.



### **"Bio-Woche" im Ortenaukreis: Betriebsbesichtigungen, Selbsternten, Kochen, Milchtanken, köstliche Obst-, Käse-, Ölverkostung und eine Bio-Höfe-Radtour**

**Di 20.09.**, 16 – 18 Uhr: **Kornbauernhof** in Oberharmersbach. Der Kornbauernhof, seit 2015 zertifizierter Biohof, produziert seit 2018 Demeter Nahrungsmittel. Herzstück des Hofes ist eine Heutrocknungsanlage, die bei der Führung besichtigt werden kann. Regional und Bio vor Ort einkaufen: An der 24 Stunden zugänglichen, hofeigenen Milchtankstelle gibt es Heumilch zum Selbsttanken und ein Regiomat bietet ein vielseitiges Sortiment an Produkten. Im Anschluss an die Führung gibt es einen kleinen Umtrunk.

**Mi 21.09.**, 16 – 18 Uhr: **Demeterhof Wilhelm** in Oberkirch-Haslach. Auf dem familiengeführten Hof werden Obst (u. a. Himbeeren und Erdbeeren) und Gemüse (Tomaten, Schlangengurken und Paprika) nach Demeter-Richtlinien produziert. Die Führung beinhaltet Wissenswertes rund um den ökologischen Obst- und Gemüseanbau und informiert auch über den wichtigen Nützlingseinsatz und Erfahrungen durch eine Beikräuter-Kenntnis.

**Mi 21.09.**, 17 – 19 Uhr: **Demeterhof Witt** in Offenburg-Weier. Auf dem familiengeführten Demeterhof wird eine große Vielfalt an Gemüse nach biologisch-dynamischen Richtlinien angebaut. Bei der Führung durch die Gewächshäuser erfährt man Wissenswertes rund um den ökologischen Anbau verschiedener Gemüsesorten. Im Anschluss an die Führung dürfen beim Gemüseernten praktische Erfahrungen gesammelt werden.

**Mi 21.09.**, 18 Uhr: **Oleofactum** in Offenburg, Führung, Vortrag, Degustation. Walter Bitzer ist Ölmüller aus Überzeugung und hat 2006 sein Oleofactum, eine gläserne Ölmühle eröffnet. Bei der Betriebsführung erfährt man Wichtiges über die gesundheitliche Bedeutung pflanzlicher Öle, Kulturgeschichte der Ölmüllerei und die Herstellung schonend gepresster hochwertiger Öle. Von der Qualität der Öle kann sich jeder bei den Ölverkostungen überzeugen.

**Mi 21.09.**, 18 – 21 Uhr: **Präsenz-Koch-Workshop** im Ernährungszentrum Ortenau, Offenburg. Online-Anmeldung: <https://ez-ortenau.de> pro Person 15€. Referentin Ilse Hille verarbeitet zusammen mit den Teilnehmenden regionale Bio-Lebensmittel der Saison zu einem leckeren und gelingsicheren Menü. Dazu gibt es Tipps, wie man regionale Bio-Lebensmittel erkennen kann und wo man regional erzeugte Bio-Lebensmittel kaufen kann.

**Fr 23.09.**, **Bio-Höfe-Radtour** im Ortenaukreis. Von Offenburg ins Ried (keine geführte Tour). Die Höfe haben für die Radler:innen von 9 - 12 und 15 - 17 Uhr geöffnet. Streckenlänge ca. 30 km. Möglicher Abschluss auf dem Ortenauer Weinfest Offenburg. In Kooperation mit dem Landratsamt Ortenaukreis.

**Fr 23.09.**, 10 Uhr: **Bio-Obsthof Schindler** in Achern-Mösbach. Der Demeter Bio-Obsthof baut seit 26 Jahren auf rund 20 ha Fläche Zwetschgen, Birnen und Äpfel an. Bei der Obsthof-Führung mit Dorfladen, Café und Mittagstisch erfahren die Teilnehmenden viel über den Anbau und die Vermarktung von heimischen Bio-Produkten. Bei der anschließenden Apfelverkostung entdeckt man die schmackhafte Vielfalt an regionalen Äpfeln.

**Fr 23.09.**, 14.30 – 16.30 Uhr: **Ramsteinerhof** in Hausach-Einbach (8€ pro Person mit Käseprobe und Mineralwasser). Der Ramsteinerhof wird ökologisch nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet und bietet eine große Auswahl an handwerklich hergestellten Milchprodukten an, wie Joghurt, Quark, Frischkäse und Hartkäse mit unterschiedlichsten Kräutern und Gewürzen. Die Führung bietet Gelegenheit in die ökologische Milchviehhaltung und Käse-Herstellung reinzuschnuppern. Im Anschluss kann man leckeren Käse probieren.



Außerdem während der "Bio-Woche"!

**DREI "Umsteller-Stammtische" für Landwirt:innen, die Verarbeitenden und Vermarkter:innen!** Bio-Unternehmen bieten Besichtigung und fachlichen Austausch zur landwirtschaftlichen Praxis sowie Beratung für umstellungsinteressierte Landwirt:innen und Gelegenheiten Kontakte zu Vermarktern und Beratungseinrichtungen zu knüpfen.

**Di 20.09.**, 17:00 Uhr: "Umsteller-Stammtisch" bei **Bio-Gärtnerei Schmälzle** in Sinzheim: Die Bio-Gärtnerei ist seit 1987 Demeter-zertifiziert. Angebaut wird eine Vielzahl an Gemüsesorten. Durch Fruchtfolgen werden Boden und Pflanzen gestärkt. Die Produkte werden über Wochenmärkte, einen Online-Shop und eine Bio-Kiste vertrieben. Erfahren Sie von Georg Schmälzle mehr über den erfolgreichen Anbau und die Vermarktung von Bio-Obst und -Gemüse.

**Mi 21.09.**, 9.30 Uhr: "Umsteller-Stammtisch" bei **Milchviehbetrieb Kohmann** in Hausach: Wenn Sie sich für die Umstellung auf ökologische Milchviehhaltung interessieren, sind Sie bei diesem Stammtisch genau richtig. Die Kohmann GbR ist seit 2007 Bioland-Milchviehbetrieb und beliefert seit 2020 als einer der wenigen Milchviehbetriebe die Schwarzwaldmilch mit Bio-Heumilch. 70 Kühe werden auf dem Betrieb gehalten. Neben einer Heutrocknungshalle gibt es auch eine Bio-Gasanlage. Nach der Betriebsführung können beim Zusammensitzen Fragen rund um die Umstellung auf ökologische Milchviehhaltung und Vermarktung mit Bernhard Kohmann und Thomas Lang (Erzeugerberater bei Schwarzwaldmilch) besprochen werden.

**Do 22.09.**, 17:00 Uhr: "Umsteller-Stammtisch" bei **Demeter-Gärtnerei Ganter** in Achern-Fautenbach: Rainer Ganter ist seit rund 30 Jahren Ökolandwirt und seit mehr als 20 Jahren Mitglied von Bioland. Er baut Sojabohnen, Kartoffeln, Mais und weitere Getreidesorten an. Nach einer Besichtigung der Felder und Maschinen können beim Zusammensitzen Fragen rund um den ökologischen Anbau und mögliche Absatzwege besprochen werden.

## 2. Projekt-Schnipsel der Aktionen unserer Aktiven

**Projekt-Werkstatt: "Umsteller-Stammtische" im Rahmen der "Bio-Woche" der Bio-Musterregion Mittelbaden+ siehe oben Punkt 1.**

**Interview** mit Christoph Decker und Sven Wilhelm: <https://www.naturparkmagazin.de/schwarzwald/die-bio-landwirte-christoph-decker-und-sven-wilhelm-im-interview/>

**LEBENSmittel** aus der Bio-Musterregion Mittelbaden+: <https://mailchi.mp/05688bfb0118/produktangebot-vorschau-fr-kw-14149891?e=658186e215>

**Projekt-Werkstatt: Info-Team on Tour**





"2. Deutsch-Französischer Freundschaftsmarkt Zeller Mühle, Ottersweier". Mona Jogerst und Raphaela betreuten den gemeinsamen Infostand der Bio-Musterregion Mittelbaden+ und des Vereins Bioregion Mittelbaden+2021 e.V. am 3.9. beim 2. Deutsch-Französischen Freundschaftsmarkt der Zeller Mühle und genossen die wunderbare Atmosphäre bei vielen interessanten Gesprächen.



Eröffnung Restaurant EBANAT im "Demeter-Weingut KOPP", Sinzheim-Ebenung - auch einem Vereinsmitglied des Bioregion Mittelbaden+2021 e.V. Matina und Raphaela genossen am 10.9. köstlich mit regionalen Zutaten zubereitete Snacks so wie exquisiten Sekt und Wein bei traumhaftem Ausblick in die Rheinebene, ohne dabei zu vergessen unsere Flyer und Plakat zur Werbung für die "Bio-Woche" an Alina Kopp zu übergeben.



Das diesjährige Hoffest des Deckers Biohof, Bühl-Weitenung lockte mit attraktivem Programm und Bio-Leckereien bei traumhaften Wetter reichlich Publikum an. Am Infostand des "Bioregion Mittelbaden+2021 e.V." konnten Matina und Raphaela gute Gespräche führen und gewannen drei neue Vereinsmitglieder und viele Interessierte für den Info-Post-Verteiler, so wie unser Flyer-Angebot. Auch die vielfältigen Möglichkeiten bei der "Bio-Woche" sich weiter über die regionale Bio-Wertschöpfungskette zu informieren, stieß auf ein breites Interesse.

**Nächste Termine des "Info-Team on Tour":** Wir freuen uns über Unterstützung und Besuch!

- **Sa 17.09.** BRM-Info-Team beim **Bauermarkt, Bühl**, zusammen mit dem Start-up Unternehmen "HÄMP" am Stand des Deckers Biohof
- **Di 20.09.- So 25.09.** bei allen Angeboten der "**Bio-Woche**" in Absprache mit Regionalmanagerin Mona Jogerst und Kooperationspartnern
- **Fr 23.09.** BRM-Info-Team: **Klimastreik FFF u.a. Rathausplatz, Bühl**
- **Sa 24.09.** BRM-Info-Team beim **Tag der Nachhaltigkeit, Lahr**

### 3. Angebot: TERMINE - Erlebnis- und Infoveranstaltungen - Lesenswertes

**Infos zum Stöbern, Informieren, Abonnieren und Weitersagen!**

**Bio kaufen, Energie sparen:** <https://www.oekologisch-erfolgreich.de/article-7196011-189937/bio-kaufen-energie-sparen-.html>

**Wissen ermöglicht verändertes Handeln:** <https://www.mdr.de/wissen/duerre-trocknet-mitteldeutschland-aus-100.html>

**Biokontrolle-Wissen:** <https://www.oekologisch-erfolgreich.de/article-7214925-189937/bestens-gewappnet-fuer-die-biokontrolle-.html>

**Das reine Grauen** auf unseren Teller: <https://web.de/magazine/unterhaltung/stars/tv-koechin-sarah-wiener-hochverarbeitete-lebensmittel-3722354>

**Ernährungssicherheit** trotz Klimakrise und Krieg: <https://www.sonnenseite.com/de/umwelt/fuer-ernaehrungssicherheit-trotz-klimakrise-und-krieg/>

**Energiewende** wie sie zu schaffen ist: <https://www.nzz.ch/international/samsoe-macht-vor-wie-die-energiewende-zu-schaffen-ist-id.1486981>

**Zwei Erden nötig:** <https://www.klimareporter.de/gesellschaft/fast-zwei-erden-noetig>

**Kloster-Oase Neusatzek** - Genossenschaft: <https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/karlsruhe/kloster-neusatzek-buehlertal-100.html>

### **Auch nach der "Bio-Woche" gibt es sehr erfreuliche Termine**

**27.09.2022 18.00 - 19.30, Ernährungszentrum Ortenau: Online-Vortrag.** Die promovierte Ernährungswissenschaftlerin Silke Bauer gibt in dem praxisorientierten Online-Vortrag Tipps, wie regionale Bio-Lebensmittel saisonal eingekauft und richtig aufbewahrt werden. Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Biomusterregion Mittelbaden+ statt und liegt im Aktionszeitraum der landesweiten Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg 2022. Wie erkenne ich regionale Bio-Lebensmittel und welche Wege gibt es regional erzeugte Bio-Lebensmittel zu kaufen? Was haben Bio-Lebensmittel mit einer nachhaltigen Ernährungsweise zu tun? Diese und weiter spannende Fragen zum Thema „Bio aus der Region“ beleuchtet die Referentin in Ihren Vortrag. Die Teilnahme ist kostenfrei. Zugangsdaten werden per E-Mail zugeschickt. Anmeldung: Ernährungszentrum Ortenau (Anmeldeschluss: So 25. Sept. 2022)

**2 Angebote: BUND-Umweltzentrum Ortenau, Sept.-Rundbrief, Petra Rumpel Geschäftsführerin, [bund-ortenau@bund.net](mailto:bund-ortenau@bund.net) | | [www.bund-ortenau.de](http://www.bund-ortenau.de) :**

**25.09.2022 15.00 - 18.00, Exkursion: Der Altenheimer Auenwildnispfad, Naturerlebnis im Badischen Dschungel:** Sa, 24.09.2022, 15 bis ca. 18 Uhr, Treffpunkt: Grillstelle des Auenwildnispfades. Bereits nach wenigen Minuten auf diesem Pfad wädhnen sich Besucher in einer anderen Welt, denn der Pfad gewährt spannende Einblicke in ein Stück Wildnis inmitten unserer Kulturlandschaft im Polder Altenheim. Der Referent Gunter Hepfer, Förster a.D., macht aufmerksam auf Besonderheiten im Gelände, das einst der Wildstrom schuf. Wildnis ist unsortiert und spontan. Wildnis ist unberechenbar und maßlos. Braucht der Mensch die Wildnis? Kosten: Erwachsene (ab 13 J.) 5 €, Kinder (6-12 J.) 2,50 €, Kinder unter 6 J. sind kostenfrei. Anmeldung: unter [anmeldung@vhs-offenburg.de](mailto:anmeldung@vhs-offenburg.de) oder 0781/9364-200 (bis 16.09.22)

**29.09.2022 17.30 - 22.00, Kochkurs: Kraut und Rüben - Veganes Menü aus dem Herbstgarten.** Kochstudio (201) VHS Offenburg, Amand-Goegg-Str. 2 - 4. An diesem Kochabend steht ein kulinarisches Menü aus dem Herbstgarten auf dem Speiseplan - ganz nach dem Motto "regional, saisonal und bio". In gemeinsamer Runde werden mit Kochkursleiterin Birgit Wahl verschiedene vegane Rezepte wie z. B. Rübensüppchen, Rote-Beete-Linsen-Salat, Krautwickel mit Hirsefüllung, Karottenröllchen, Wurzelschmortopf und Kürbis-Griespudding zubereitet und am Ende verkostet. Kosten: 34 Euro zzgl. Lebensmittelkosten: 10 - 14 Euro, Anmeldung: unter [anmeldung@vhs-offenburg.de](mailto:anmeldung@vhs-offenburg.de) oder 0781/9364-200 (bis 22.09.2022)

**06.10.2022 17.00 - 19.00, Ölmühle Scheibel: Führung mit Ölverkostung.** Max. Teilnehmer: 20. In der Ölmühle Scheibel in Willstätt werden 15 verschiedene Sorten hochwertige Bio-Speiseöle gepresst. Wo möglich, verwenden die Betreiber der Ölmühle Saaten und Nüsse aus der Region. Die Teilnehmenden erfahren, wie kaltgepresste Bio-Speiseöle auf kleinen Schneckenpressen gewonnen werden. Unter dem Motto „Genuss für den ganzen Körper“ erfahren sie Wissenswertes zur

vielseitigen Verwendbarkeit, zur Bedeutung der einzelnen Öle für den menschlichen Körper und deren Verwendbarkeit in der Küche. Im Anschluss findet eine Ölverkostung statt.

<https://www.oelmuehle-scheibel.de/> Wo? Ölmühle Scheibel, Hauptstr. 28, 77731 Willstätt.

#### 4. Und jetzt seid ihr dran!



- Mitglied werden + Mitglieder werben: Aufnahmeantrag (Anhang) und mehr? [www.bioregion-mittelbaden.de](http://www.bioregion-mittelbaden.de)
- Mitwirken oder Fragen? [info@bioregion-mittelbaden.de](mailto:info@bioregion-mittelbaden.de)
- Gefällt euch unsere Info-Post? Gerne an Freund\*innen und Bekannte weiterleiten.
- Wir freuen uns über Unterstützung in den sozialen Medien.

Herzliche Grüße,

Helga Decker, Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht und Sven Wilhelm



**Bioregion Mittelbaden+ 2021 e.V.**

[info@bioregion-mittelbaden.de](mailto:info@bioregion-mittelbaden.de)

Fon 07223-953463

[www.bioregion-mittelbaden.de](http://www.bioregion-mittelbaden.de)

Helga Decker, Fon 07223-57232

[deckerhelga@hotmail.com](mailto:deckerhelga@hotmail.com)

77815 Bühl-Weitenung  
Ottenhofener Straße 27

Raphaela Riedmiller-Kuttnick-Wicht

[r.r-k-w@gfbev.de](mailto:r.r-k-w@gfbev.de)

Raus aus unserem schönen Rundbrief?

Bitte ins Betreff schreiben: „**Lasst mich raus!**“ - und auf „Antworten“ klicken. Danke.